8.003 Teľací rezeň prírodný
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
teľacie stehno	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej	0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
soľ	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
múka hladká	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,35	0,35
hmotnosť porcie v g	67		87		96		105	
hmotnosť mäsa v g	33		39		44		49	
hmotnosť šťavy v g	34		48		52		56	

Receptúra

Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na rezne, jemne naklepeme, osolíme a obalíme v múke. Opečieme z oboch strán na oleji, vložíme do pekáča, podlejeme vodou, zjemníme maslom a dusíme do mäkka.
Prílohy: zemiaková kaša, zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	415	100	10,55	5,8	1,8	1,3	0,0	13,3	2,8	0,010	0,0	0,1	0,3	4,1
B	538	129	12,33	8,1	3,1	1,7	0,1	15,6	3,3	0,010	0,0	0,1	0,4	4,8
C	684	164	14,18	10,8	4,3	2,4	0,1	18,2	3,8	0,014	0,0	0,2	0,4	5,5
D	807	194	15,97	13,2	5,5	2,8	0,1	20,7	4,2	0,014	0,0	0,2	0,5	6,2